



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE TORTOSA

DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS A COMPARTIR

Jamón ibérico Dehesa de Extremadura

Croquetas de dátiles con beicon

Brioche de rabo de toro

Cremoso de patata, setas adobadas y huevo de codorniz

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza de pincho

con crema de guisantes y verduras escalivadas .

O

Entrecot de ternera "Selección Paradores"

con berenjena asada

POSTRE

Sopa de la reina, milhojas de chocolate

con helado artesano de turrón suprema

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Merian garnacha blanca ´21 D.O. Terra Alta

Tinto Almodí petit ´21 D.O. Terra Alta

Copa de Prima Vides Brut D.O Cava

45 €

Por
persona



MENÚ NAVIDEÑO DE EMPRESA

PARADOR DE TORTOSA DICIEMBRE 2022

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Ajomango con langostinos

Atún curado, ajoblanco de piñones, gel de manzana y aceituna negra

Brioche de rabo de toro

Mousse de oca, crema de orejones y almendras garrapiñadas

Puré de calabaza y pulpo

PRINCIPALES

1/2 ración Suquet de pescado y marisco

o

½ ración Solomillo de ternera

con salsa de Oporto y frutos rojos

POSTRES

Tronco de navidad

con helado artesano de polvorón

Dulces navideños, café o infusión

BODEGA

Blanco Merian garnacha blanca '21 D.O. Terra Alta

Tinto Almodí petit '21 D.O. Terra Alta

Copa de Prima Vides Brut D.O Cava

48 €

Por
persona